

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

1. Alur rantai pasok (*supply chain*) yang meliputi aliran produk terdapat itik dalam keadaan hidup yang dikirim oleh peternak yaitu Pak Pitoyo dan Bu Wiwin menuju *supplier* yaitu Bu Nita dan Bu Siti menuju *supplier* yaitu Pak Sungkoro. Itik dalam keadaan hidup kemudian dikirim Bu Nita dan Pak Sungkoro menuju *supplier* Abah Aziz untuk dilakukan pemotongan menjadi karkas. Itik yang telah dipotong menjadi karkas kemudian dikirim menuju rumah makan “Bebek Sinjay” untuk diolah menjadi olahan daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” dan disajikan menuju konsumen akhir.
2. Alur rantai pasok (*supply chain*) yang dimulai dari peternak, *supplier*, hingga menuju rumah makan “Bebek Sinjay” berjalan efektif dan efisien, hal ini dibuktikan dengan daging itik yang dipasok memiliki persediaan dan harga yang stabil setiap periode pada setiap peternak yaitu Rp 22.000/ekor, *supplier* Bu Nita sebesar Rp 25.300,-/ekor dan *supplier* Pak Sungkoro sebesar Rp 24.200,-/ekor, *supplier* Abah Aziz sebesar Rp 30.000,-/ekor dan rumah makan “Bebek Sinjay” sebesar Rp 28.000,-/porsi.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari rantai pasok (*supply chain*) yang telah dilakukan memiliki persentase yang berbeda. *Farm gate price* peternakan itik Bapak Pitoyo sebesar Rp 20.792,37 dengan % keuntungan 1,7% dan

Bu Siti sebesar Rp 19.434,03 dengan % keuntungan 8,13% lebih kecil dibandingkan Peternakan Itik Bu Wiwin sebesar Rp 20.887,14 dengan % keuntungan 1,26%, persentase nilai tambah terbesar pada *supplier* diperoleh *supplier* Bu Nita sebesar 6,2% dibandingkan *supplier* Bapak Sungkoro sebesar 4,53%, persentase nilai tambah yang diperoleh Abah Aziz sebesar 14,9%, dan persentase nilai tambah yang diperoleh rumah makan “Bebek Sinjay” sebesar 64,8%. Persentase *farm gate price* dan nilai tambah yang lebih besar menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan lebih efektif dan efisien dalam rantai pasok ini.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut pada tempat yang berbeda karena :

1. Masih banyak lokasi di daerah Malang yang menjual olahan daging itik untuk melihat rantai pasok yang berbeda, dikarenakan setiap pemasok daging itik memiliki perbedaan dalam alur rantai pasok.
2. Untuk *supplier* seharusnya memikirkan kualitas itik yang dipasok menuju rumah makan “Bebek Sinjay” agar itik yang dipasok tetap dalam kualitas terbaik.
3. Untuk rumah makan seharusnya memperhatikan kualitas dari daging itik yang dibeli dari *supplier* untuk menghasilkan produk olahan daging itik yang berkualitas.